

Ca'Neva

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA BRUT

Uve: minimo 85% di uve Glera

Denominazione: DOC PROSECCO

Epoca di vendemmia: inizio Settembre

La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per mantenere intatti gli aromi varietali. Successivamente il vino base viene spumantizzato tramite metodo Martinotti, la seconda fermentazione avviene quindi in autoclave. Sosta sui lieviti per un periodo che può variare, ma tipicamente di almeno 2 mesi.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli e un perlage fine e persistente.

Profumo: al naso si presenta elegante, con note fresche di frutta bianca (come mela verde e pera) e sentori floreali di acacia.

Gusto: in bocca è secco, fresco, con una buona acidità che bilancia la leggera morbidezza.

Temperatura di servizio: 6 °C.



Ca'Neva Srl - Caneva (PN) - ITALIA